

# SUMMER おすすめ 食材

## 46 ヤヨイサンフーズ 星のコロッケ50R(鉄・Ca)

【規格】50G/60\*2  
見た目がかわいい星のコロッケです。卵・乳不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。 ※ 30Gもごございます。

冷凍 揚げる



行事食(七夕)におすすめ!



サクフワ天!

## 49 シマダヤ 「真打」そうめん230(ミニダブル)

【規格】230G/5X4\*2  
ほぐれやすく、そうめん独特の歯切れの良い食感・風味を実現させました。

冷凍 ボイル



スナイ

## 53 フレック(味の素冷凍食品) すいかのゼリー

【規格】35G/40\*3  
九州産のスイカ果汁を使用し、みずみずしい食感のゼリーに仕上げました。

冷凍 自然解凍



季節限定品



お手軽ゼリー

## 55 大島食品工業 メロンゼリーの素(カップなし)

【規格】600G/10  
お湯に溶かすだけの簡単手作りゼリーの素です。常温で固まります。  
○出来上がり量: 60mlカップ50~55個分

常温



旬野菜

## 50 極洋 鰻長焼30尾・35尾

【規格】5KG/1\*2  
中国産ロストラータ種使用。  
【土用の丑の日】  
7月21日(火)・8月2日(日)

冷凍 スチコン



ごはんのお供に

## 48 味の素冷凍食品 やわらかかぼちゃしゅうまい(食物繊維)

【規格】15G/15X20\*2  
豆腐とすり身と国産のかぼちゃを合わせたやわらかな焼売です。不足しがちな食物繊維を配合。

冷凍 蒸す  
ボイル スチコン



夏バテ防止に!

## 52 IFA(オカフーズ) Plusアジ塩麹漬(骨取)60Gx5

【規格】60G/5X15\*2  
ハナマルキ(株)とのコラボ商品。骨取り切身百選Plusへ液体塩こうじを漬け込み更に身が柔らかくジューシーに。旨みUP。

冷凍 焼く



※サケ塩麹漬もごございます。

## 54 タイランドフィッシャー・ジャパン 冷凍マンゴー(クォーターカット)

【規格】45GUP/40X4  
タイ産マハチャノック種使用。濃厚な甘みと程よい酸味のバランスが良いのが特徴です。個包装

冷凍 自然解凍



※イメージ画像  
トロピカルフルーツ

## 56 堂本食品 枝豆とひじきの白和え

【規格】500G/20  
枝豆、人参、ひじきの入った彩りの良い白あえです。開封後は軽く混ぜるだけで、そのままご使用いただけます。

冷蔵



人手不足解消に!

メーカー各社の選りすぐり品を掛け合わせたウレノおすすめメニューのご提案

# COLLABORATION MENU

## 食感楽しい! サクサクねばねばうどん



おぼねば食材の中にサクサクしょうゆの食感が楽しい! スタミナ不足の夏場に最適な一品です。

材料(1人前)

- ・流し麺デリカうどん(ハード) (テーブルマーク) … 1玉
- ・ひきわり納豆 寿しの花(日東食品) … 10g
- ・オクラ(スライス) (ユニフーズ) … 20g
- ・味付ながいもどろろJAX(イースタンフーズ) … 30g
- ・トッピングサクサクしょうゆ(キッコーマン食品) … 20g
- ・とろーり半熟たまご(10個P) (キュービー) … 1個
- ・きざみ海苔 2MM (小善本店) … 適量
- ・ねぎ … 適量
- ・牡蠣だし醤油 (ヒガシマル醤油) … 大さじ1

つくり方

- ① 沸騰した湯でうどんをほぐし、冷水でしめておく。
- ② 器にうどんを盛り、牡蠣だし醤油をかけ混ぜ合わせる。
- ③ うどんの上に納豆、オクラ、とろろ、ねぎ、刻み海苔、サクサクしょうゆをバランスよく盛付け、中央に半熟たまごをのせて完成。

■こちらを使用しています(一部)

※59~63は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

57

テーブルマーク 冷凍  
流し麺デリカうどん  
(ハード) #10  
【規格】250G/5X4\*2

58

キッコーマン食品 常温  
トッピングサクサクしょうゆ  
(オイルベース)  
【規格】350G/15

45

ヒガシマル醤油 常温  
牡蠣だし醤油  
【規格】1.8L/6  
※P.4「営業イチョン」掲載商品

材料(2人前)

- ・デザートベースヨーグルト風味(ヤマサ醤油) … 100ml
- ・牛乳 … 100ml
- ・冷凍カットマンゴー (タイランドフィッシャー・ジャパン) … 120g

つくり方

- ① ボウルにデザートベースと冷えた牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。(しばらくするととろけるヨーグルト風味のデザートができます。)
- ② 器に①を盛り、冷凍カットマンゴーを盛りつければ完成。

■こちらを使用しています(一部)

64

ヤマサ醤油 常温  
デザートベースヨーグルト風味  
【規格】1L/6

65

タイランドフィッシャー・ジャパン 冷凍  
冷凍カットマンゴー  
【規格】500G/20

## デザートベースで簡単 さっぱりマンゴーヨーグルト



マンゴー果肉の甘さとヨーグルトベースは相性抜群! さっぱりと食べられる夏にぴったりのデザートです。

## 施設の大量調理に 小松菜とわかめのだし和え かに風味添え



食感と彩りの良い三陸わかめと小松菜を合わせ、だし和えにしました。かに風味フレークを添えて彩りアップ! お弁当の箸休め、小鉢にも!

材料(10人前)

- ・冷凍海産三陸産丸振りわかめカットS(理研ビタミン) … 100g
- ・国産小松菜(IQF) (ワールドファーム) … 150g
- ・(A) かつお風味だしのもと(NKR(理研ビタミン)) … 5g
- ・(A) おろし生姜(IFA) … 2g
- ・(A) こいくちしょうゆ(特級) (ヤマサ醤油) … 15g
- ・(A) 砂糖 … 10g
- ・Gシーグレイスカに風味フレーク(日本水産) … 20g
- ・刻み生ゆず(カネク) … 5g

つくり方

- ① 冷凍わかめは10~15分水戻し、冷凍小松菜を準備する。
- ② 1/6ホテルパンに①を入れ、スチームコンベクションスチームモード(100°C)で約3分30秒加熱し、その後冷却する。
- ③ ボウルに(A)を入れ、②の水気をしぼって加え和える。
- ④ ③を器に盛り、かに風味フレークと刻みゆずをトッピングし完成。

■こちらを使用しています(一部)

※69~72は「P.7掲載商品一覧」へ掲載しております。

66

理研ビタミン 冷凍  
冷凍海産三陸産丸振りわかめカットS  
【規格】500G/10

67

NKR(理研ビタミン) 常温  
かつお風味だしのもと  
【規格】1KG/10

68

日本水産 常温  
Gシーグレイスカに風味フレーク  
【規格】670G/10

# 殺菌・除菌 ウイルス対策に

## 73 ニイタカ ブリーチS

【規格】5.5KG/3  
次亜塩素酸ナトリウムを含有する塩素系の殺菌剤・漂白剤です。食品添加物ですので、まな板・ふきんから野菜・果物の漂白・殺菌までご使用いただけます。

また、ソフトボトル容器を使用していますので、つぶして折りたたみ、ゴミの量を約1/3に減らせます。



食品添加物

## 74 摂津製油 ユービコールノロV 19L

【規格】19L/1  
ブドウ種子抽出物のチカラで、加熱が困難な物品に対しても安全かつ簡単にウイルス対策ができます。大阪府立大学と共同研究開発された商品で安心・安全な食品添加物エタノール製剤です。

○別規格  
5L/3、600ML/12  
もごございます。



食品添加物

